

Pilav-uvec sa batacima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 šolje integralnog pirinca
- 1/2 kg mešanog povrća
- 2 bataka sa karabatakom
- 3-4 glavice crnog luka
- po potrebi ulja
- po ukusu soli
- po ukusu suvog biljnog začina
- po potrebi karija
- malo umbira u prahu
- malo suvog bosiljka
- malo mlevenog bibera

Priprema

Najpre oprati pirinac i naliti ga vodom da malo ostoji dok si pripremi ostatak.

Crni luk ocistiti, iseckati i upržiti na ulju sa dodatkom soli. Posebno skuvati batake, posebno mešano povrće (grašak, krompir, šargarepa). Kada se bataci prohlade ovojiti meso od kosti.

Uprženom luku dodati natopljeni pirinac i malo vode u kojoj su se kuvali bataci pa krckati da pirinac malo

omekša. Zatim dodati i skuvano mešano povrće, suvi biljni začini, kari, umir, biber, bosiljak i sve sjediniti.

Izručiti sve u manjoj tepsijici i naliti vodom u kojoj su se kuvali bataci tek toliko da se prekrije smesa. Dodati i domaćice mesa sa batcima i staviti sve u zagrejanu rernu na 200 C da se ukrcka i blago zapece.

Savet

Poslužiti toplo uz svežu, sezonsku salatu. Obino pilav pripremamo samo sa pirinem i mesom, ali ovoga puta smo ubacili i malo povrća i dobili stvarno ukusan ruak koji se svima dopao . :) Prijatno :)